



Vizio & Sfizio

CUBETTI DI ROMBO IN TEMPURA CON MIELE AGLI AGRUMI E PURÈ DI FINOCCHI ALLA VANIGLIA (appetizer)

INGREDIENTI (per 4 persone)

100 gr. di rombo, in 4 cubetti

4 foglie di basilico

1 finocchio

1 limone non trattato

1 baccello di vaniglia

miele di agrumi (Apicoltura Finocchio)

olio di semi di arachide per friggere

olio e.v.o., sale, pepe bianco

per la pastella:

180 gr. circa acqua minerale gassata freddissima

100 gr. farina

sale

PROCEDIMENTO

Per l'olio aromatizzato alla vaniglia: dividete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semi con la punta di un coltello e mescolate in una ciotola con 3-4 cucchiari di olio e.v.o.

Pulite il finocchio e fatelo sbianchire per pochi minuti in acqua bollente salata in cui avrete spremuto una fetta di limone. Finite la cottura del finocchio, tagliato a pezzi, a vapore fino a quando sarà ben tenero. A cottura avvenuta, frullate il finocchio nel mixer e passate la purea al setaccio. Regolate di sale e pepe. (È possibile terminare la cottura del finocchio anche in padella con un goccio di olio ed un poco di acqua per evitare che si attacchi).

In una ciotola stemperate la farina con un pizzico di sale e tanta acqua minerale quanta ne occorre per ottenere una pastella non troppo dura (aggiungete eventualmente 1 o 2 cubetti di ghiaccio per mantenere la pastella fredda).

Avvolgete ciascun cubetto di rombo in una foglia di basilico, immergetelo nella pastella e friggetelo in olio ben caldo. Quando i cubetti saranno ben dorati, scolateli e asciugateli su carta assorbente.

In ogni piatto con un pennello fate una piccola striscia di miele di agrumi; sopra appoggiatevi un dado di rombo, salatelo, affiancate una quenelle di purea di finocchio irrorata con un filo di olio alla vaniglia e servite.

Buon Appetito !!!